

# LIVIGNO: SI È CONCLUSA LA 7ª EDIZIONE DI SENTIERO GOURMET

Anche quest'anno Sentiero Gourmet, l'appuntamento annuale volto a valorizzare la tradizione enogastronomica livignasca, si è concluso con successo: la 7ª edizione ha coinvolto numerosi partecipanti che hanno avuto la possibilità di vivere un'esperienza che ha coniugato il contatto con la natura e la scoperta della cucina delle Alpi, tra tradizione e innovazione.

L'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno (ACPL), promotrice dell'evento, ha allestito sei postazioni lungo un percorso di 5km nella rigogliosa natura della Valle del Vago, dove i partecipanti hanno potuto gustare diverse proposte di finger food – caldi e freddi, di terra e di mare – create dalla collaborazione tra i cuochi dell'ACPL e cinque chef dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (ADG), da sempre impegnata nella valorizzazione e promozione della cucina italiana di qualità, che hanno portato in tavola i sapori della regione alpina a cui sono personalmente legati.

Ogni portata è stata accompagnata da una selezione di ottimi vini serviti “al buio”, svelando quindi l'etichetta solamente al termine della degustazione.

Ad aprire la “maratona del gusto” è stato lo chef **Federico Beretta** del ristorante “ADG” Feel di Como che, insieme ai cuochi dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Livigno, ha proposto cinque antipasti finger food ispirati alla Lombardia e dedicati ad alcuni delle sue città – Chiesa in Valmalenco, Gerola alta, Malonno, Como e Chiuro – che sono stati abbinati al vino Costagrossa Brut 36 mesi della cantina Marchesi di Montalto. Questa prima tappa, dove gli ingredienti tipici lombardi – come trota, polenta e formaggi locali – erano i protagonisti indiscussi, ha confermato le aspettative di qualità e ricercatezza che tutti i commensali hanno poi gustato lungo tutto il percorso.

Lo chef **Matteo Sormani** “ADG” (Ristorante Locanda Walser Schtuba di Riale), con il supporto di ACPL, ha dato vita ad un tris di primi tipici piemontesi rivisitati con innovazione e creatività: i plin di grano saraceno ai funghi di stagione in brodo di patate e spuma di cervo, dedicati a Verbania; il riso al salto con sfilacciato di maialino confit, spuma di latticello alle erbe fresche di montagna ispirati a Vercelli e la pappardella ripiena di brasato con fonduta di castelmagno e riduzione al barolo per Cuneo. I tre primi sono stati abbinati al vino **Èl Sartù Langhe Nebbiolo** di Parusso.

A questi sono seguiti tre intermezzi firmati dalla chef **Gloria Clama** “ADG” del Ristorante Indiniò di Raveo e dalla brigata di cuochi di ACPL: Carnia, Grado e Udine sono le città scelte per dare il nome ai tre piatti che hanno valorizzato la tradizione del Friuli-Venezia Giulia e che hanno visto la battuta di manzo, l'anguilla alla brace e il crudo di Sauris come ingredienti principali – abbinati ad altri elementi in grado di risaltarne il sapore deciso – che sono stati serviti con il vino Ograde di Skerk, dal color ambrato con sfumature aranciate.

Il Trentino Alto Adige è stata invece la regione scelta per i secondi, che sono stati abbinati al vino Vom Lehm Pinot Noir Riserva 2020 della Tenuta Rohregger: la creazione dei tre piatti “Cavalese”, “Andalo” e “Molveno” è nata dalla collaborazione tra gli chef dell'Associazione Cuochi e Pasticceri e **Alessandro Gilmozzi** “ADG” (Ristorante El Molin di Cavalese, 1 stella Michelin). I partecipanti hanno avuto la possibilità di assaggiare un primo piatto a base di carne di brunalpina con patata al fieno e pino mugo fermentato 1 anno; un altro a base di capriolo con mela al ginepro, ravanelli e polenta; e l'ultimo con pancia di suino, pop corn, pesto di larice, uova di trota e acetosella.

Infine, lo chef **Paolo Griffa** “ADG” del Caffè Nazionale di Aosta ha presentato, insieme alla brigata di cuochi dell'ACPL, cinque mini dessert accompagnati dal vino Chaudelune della cantina Cave Mont Blanc, che hanno concluso il viaggio di gusto tra i sapori del Nord Italia.

Al termine del percorso, Kafè, la micro roastery più alta in Europa nata nel 2018 che sceglie solo caffè artigianale che viene poi macinato localmente, ha offerto agli ospiti un'ottima degustazione di tre diversi tipi di caffè provenienti da diverse parti del mondo.

*“La settima edizione di Sentiero Gourmet è stata un successo e per noi è motivo di orgoglio, oltre che un’ulteriore conferma che Livigno si stia affermando anche come destinazione food: il Piccolo Tibet sta diventando sempre di più un luogo cui i cittadini e turisti di tutto il mondo possono andare alla scoperta dei sapori tradizionali valtellinesi e livignaschi – anche rivisitati in chiave innovativa e moderna – e trovare un’elevata attenzione alla qualità delle materie prime e ricercatezza negli abbinamenti. Un grazie speciale va a tutti gli chef dell’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e dell’ACPL che hanno preso parte a questa iniziativa e che hanno saputo dar vita ad una food experience di alto livello e durante la quale tutti i partecipanti hanno potuto viaggiare – con il gusto – per tutto il Nord Italia”* ha affermato Luca Moretti, Presidente e Amministratore Delegato di APT Livigno.